

Menu du

soir

T A G G A T
CAFÉ RESTAURANT

Cantine créative
Cuisine de saison

Canette fumée, Siphon champignon, Crumble noisette, Enoki, Gastrique de framboise	17€	ENTRÉES
Crème de chou-fleur rôti, Oeuf parfait, Haddock fumé, Pickles de chou-fleur	15€	
Choux de Bruxelles, Cacahuètes, Ail frit, Oignons confits, Crème de wasabi, Tofu grillé	15€	
Arancini, Moelle, Crème de riz, Purée de potimaron, Jus corsé	16€	
.....		
Raie meunière, Céleri confit, Beurre blanc vanille, Oeuf de hareng fumé, Chapelure grillé, Fregula	29€	PLATS
Omble chevalier, Hollandaise à l'oseille, Crème de butternut, Laitue de mer, Lard, Oignons grelots	32€	
Joue de bœuf, Jus réduit, Mousseline de carotte, Ravioles de pleurotes, Salade de cresson	32€	
Épaule de cochon, Anna de pommes de terre et patate douce, Jus thym miel, Choux vert	28€	
Risotto d'orge, Crème d'épinards, Girolles, Poireaux frits	26€	
.....		
Brie truffé, Chutney de figues, Pousses de moutarde	11€	DESSERTS
Coings pochés, Namelaka liveche, Biscuit à la farine de gaude, Gel coing	12€	
Poire confite, Nougatine de sarrasin, Praliné miso-pécan, Mousse de lait ribot	11€	
Brioche perdue, Caramel pomme, Mascarpone cannelle	11€	

: Viande origine France
: Prix TTC et service compris
: Liste des allergènes sur demande

Formules
Entrée-Plat
Entrée-Plat-Dessert

41€
52€